

SOUP

01. MISO ^D 5.0

Wakame, weiße Miso, Tofu, Frühlingszwiebeln

02. SAKE MISO ^{D,M} 6.5

Weißer Miso Suppe, Lachs, Frühlingszwiebeln

SALAT

04. EDAMAME/ SPICY EDAMAME ^M 5.0 - 5.5

Sojabohnen, Meersalz (oder Chilli-Soße)

05. WAKAME PONZU ^M 5.0

Seetang, Gurke, Ponzu-Soße

06. KIMCHI ^{M,F} 6.0

Eingelegter Chinakohl

07. HORENSO GOAME ^F 6.5

Blanchierter Spinat, Sesam-Dressing

09. MANGO SALAT

Mango, Gurke, rote Paprika, Cashewnüsse, Salat-Dressing, Honig-Mayonnaise

- Gebratener Tofu 14
- Gebratenes Hähnchen 15
- Gebratene Garnelen 16

10. CRISPY SHRIMPS ^{A,C,D} 16

Crispy Garnelen, Romana-Salat, scharfe Mayonnaise, Yuzu-Trüffel-Dressing

11. SALMON SALAT ^B 17

Lachssteak 180g, Avocado, gemischter Salat, Chili, Tomaten, rote Zwiebeln, Mango-Soße

12. OCTUPUS SALAT ^{D,F} 15

Oktopus, Avocado, Peperoni, rote Zwiebel, Koriander - Oktopus soße



VORSPEISEN



13. FRÜHLINGSROLLEN (NEM 2PCS) ^{A,H,B} 6.5

Knusprige vietnamesische Frühlingsrolle, Hähnchenfleisch, Salat, Kräuter, Fisch-Soße, Vinaigrette

14. SUMMER ROLLS (2PCS) ^C 7.5

Frische Sommerrollen mit Carnelen, Salat, Reismudeln, Gurken & asiatischen Kräutern

15. FRIED MANDU ^{F,M} 6.5

5 Stk. knusprige vegetarische Teigtaschen, Chili Soße

16. CHICKEN GYOZA ^{F,M} 6.5

4 Stk. gebratene Hähnchen-Gemüse-Teigtaschen, Ponzu-Soße

17. DUMPLING MIX ^{F,M} 7.9

5 Stk. gedämpfte gemischte Teigtaschen mit Carnelen und gehacktem Hühnerfleisch

18. NASU MISO ^{K,H} 6.9

Gegrillte karamellisierte Aubergine mit Miso-Soße und Kräutern

19. SURPRISE TAPAS MIX PRO 2 PER ^{F,B,C} 19

• Hähnchen yakitori, Frühlingsrolle, Fried Mandu und Dumpling Mix-Edamame, Wakame-Salat

• Beef Tenderloin Yakitori, Chicken Gyoza, Honig Jumbo, Sommerrollen, Edamame und Kimchi **25**

20. CHICKEN KARAAGE ^M 8.5

Knuspriges Freiland-Maishähnchen, Soja, Limette, Mayonnaise

21. CHICKEN YAKITORI ^{F,M} 6.5

2 gegrillte Hähnchenspieße, Sesam, Teriyaki-Soße

22. BEEF TENDERLOIN YAKITORI ^{F,M} 8.9

2 gegrillte Rinderfilet-Spieße, Sesam, Teriyaki Soße

23. VEGETABLES TEMPURA ^{A,C,D} 7.0

ausgebackenes Tempura Gemüse, Mayonnaise, Lauchzwiebeln

24. HONIG JUMBO ^{A,C,D} 15

4 Stk. ausgebackene Riesengarnelen, Mandeln, Chili-Honig-Mayonnaise

25. WASABI JUMBO PRAWNS ^{A,C,D} 15

4 Stk. ausgebackene Riesengarnelen,
Wasabi-Mayonnaise erfilet-Spieße, Sesam, Teriyaki Soße

26. GYU TATAKI ^M 18

Kurz gegrillte Rinderfiletscheiben, kalte Wafu-Soße
(Ponzu, Rettich, Ingwer, Chili)

27. SOFTSHELL CRAB PIKANTE ^{A,F} 16

Knusprige Softshell-Krabben, pikante Mayonnaise, geröstete
Mandeln, Salat

28. TATARE SALMON ^{D,M,F} 10

Lachs, Soja, Sesam, Koriander, Crème Fraîche, Nori Blätter

29. TATARE TUNA ^{D,M,F} 12

Thunfisch, Soja, Koriander, Crème Fraîche, Nori Blätter

30. SALMON TATAKI (5STK.) ^{A,D,F} 14

Leicht angegrillte Lachsschreiben und Ponzu-soße

31. TUNA ABURI MISO (5STK.) ^{A,D,F} 15

Flambierter Thunfisch, Miso soße, Teriyaki und Toppings



VORSPEISEN

GRILL SELECTION

34. CHICKEN TORI UDON ^M **17**
Gebratene Udon-Nudeln mit gegrillter Hähnchenbrust in Butter-Soße

35. BBQ DUCK ^M **21**
Gegrillte Entenbrust, Orange-Teriyaki-Soße, süß-sauer eingelegter Gurkensalat, Reis



36. CHICKEN TERIYAKI ESSENCE ^{F,M} **20**
Maishähnchen keule, Trüffel-Teriyaki-Soße, Süß- Sauer eingelegter Gurkensalat und Reis

37. SALMON TERIYAKI ^{F,M} **23**
200g gegrillte Lachs, saisonales Gemüse, Teriyaki-Soße, Reis

38. TUNA STEAK ^{F,L} **27**
200g kurz angebratener Thunfisch, Wasabi-Mayonnaise, Teriyaki, Sesam, Reis, Salat und Miso Suppe

39. US ROASTBEEF ^M **25**
250g Roastbeef, japanische Pfeffer-Soße, gegrilltes saisonales Gemüse, Reis

40. FILET MIGNOT STEAK ^{M,O} **27**
200g Rinderfilet, Teriyaki- Sesam-Soße , japanische Pilze und Süßkartoffel

41. SAMURAI SURT & TURF ^{C,M,F} **39**
150g Rinderfilet, Jumbo Garnelen, 1 Stk Garnelen, grüner Spargel und Teriyaki-Soße, Goldblätter - Süß Kartoffel

42. SPICY SCALLOPS ^{M,D} **26**
Japanische Jakobsmuscheln, grüner Spargel, Kaiserschoten, Chili, Butter-Knoblauch-Soße, Reis

43. LAMB TANDOORI ^M **27**
Lamm vom Robata Grill, Pak Choi, five-spicy BBQ

WOK HAUPTSPEISEN

- 46. YUME UDON** ^M **21**
Riesengarnelen, japanische Nudeln, Pak Choi, Butter-Knoblauch-Soße, Bonito Flocken, Nori, Lauchzwiebeln, Sesam
- 47. BLACK PEPPER BEEF** ^E **20**
Roast Beef mit Sellerie, Paprika, Zwiebeln, Austern-Soße, Chili, Pfeffer, Reis
- 48. MISO DUCK** ^{F,M,A} **18**
Knusprige Ente, Miso-Soße, süß-sauer eingelegter Gurkensalat, Reis
- 49. THE KING SALMON** ^{L,M} **22**
Lachs in Tomaten soße, Zwiebeln, Koriander, Dill, Salat, Reis
- 50. TRIO ROYALE** ^{B.N.F.D} **19**
Rindfleisch, Hähnchen, Carnelen, Gemüse, Chili, Zitronengras, Reis



VEGETARISCHE GERICHTE

- V1 KYOTO TEMPLE** ^F **16**
Gebratener Tofu mit saison. Gemüse, Chili, Zitronengras, Reis
- V2 YASAI UDON** ^M **17**
Udon Nudeln, Japanische Pilze, Pak Choi, Butter-Soja-Sake Soße, Nori, Sesam
- V3 TOFU DELIGHT** ^{F,M} **18**
Tofu in Tomatensauce, Zwiebeln, Koriander, Dill, Reis, Salat
- V4 TOFU STEAK** ^{F,M} **17**
Gegrillter Tofu, gemischter Salat, Mayonnaise, Mandeln, gegrillte Süßkartoffeln
- V5 GREEN OASIS** ^O **18**
Grüner Spargel, Aubergine, Pilze, Yuzu-Butter Soße, Reis



STREETFOOD

666 BUN BO - CHA GIO ^{A,H,B} 20

Reisfadennudeln, Rib-Eye Steak streifen in Wok kurz gebraten mit Zitronengras Pfefferkörnern, Röstzwiebeln, Frühlingsrolle, Erdnüsse und Fisch-Soße

667 BUN GA NUONG - NEM CHIEN ^H 19

Reisfadennudeln mit gegrilltem Hähnchen, Zitronengras, Pfefferkörner, Röstzwiebeln, Erdnüsse und Fisch-Soße und 2 Frühlingsrolle.

668 KING OF UDON ^K 19

Japanische Udon Nudeln mit Dashi-Brühe, 5 Stk. Riesengarnelen, saisonales Gemüse, Lauchzwiebeln, Sesam und Bonito-Flocken.

777 ERDNUSS ^{D,H}

Erdnuss-Kokosmilch-Söße mit saisonalem Gemüse, Reis

- Gegrilltes Hähnchenfleisch 18
- Rinderhüftsteak 19
- Riesengarnelen (5 Stk.) 21

888 ROTES THAI CURRY ^D

Rote Kokosmilch-Curry-Soße mit saisonalem Gemüse, Reis

- Gegrilltes Hähnchenfleisch 18
- Knusprige Ente 19
- Riesengarnelen (5 Stk.) 21



YUME



KIDS MENU

K1 CHICKEN UDON	M	9.0
Gebratene Udon-Nudel mit gegrillter Hähnchenbrust in Butter-Soße		
K2 CHICKEN NUGGETS	C	8.0
Knusprige Hähnchen-Nuggets mit Pommes mit Ketchup		
K3 EBI SUNSHINE	C	10
2 Stk. knusprige Carnelen mit gegrillter Süßkartoffel und Honig-Mayonnaise		

BEILAGEN

JAPANISCHER REIS	3.0
UDON NUDELN	5.0
GEGRILLTE SÜßKARTOFFELN	5.0
SAISONALES WOK GEMÜSE	6.0
JAPANISCHE PILZE	5.0
MAYONNAISE (klassisch, scharf, Wasabi, Trüffel, Honig)	2.5
SOÛE (Teriyaki, Miso, Hot Chili, Sweet Chili, Ponzu)	2.5
YUZU-BUTTER-MAISKOLBEN	5.9

NIGIRI

Reishäppchen mit verschiedenen Toppings, jeweils 2 Stück

N1 TAMAGO (GESÜßTES OMELETT)		4.0
N2 SAKE (LACHS)	D,A	6.0
N3 TAKO (OKTOPUS)	D,A	6.0
N4 INARI (TOFUTASCHE)	A	4.0
N5 HOTATEGAI (JAKOBSMUSCHELN)	A	8.0
N6 EB (GROßGARNELEN)	B,A	6.0
N7 MAGURO (THUNFISCH)	D,A	7.0
N8 HAMACHI (KINGFISCH)	B,A	8.0
N9 UNAGI (GEGRILLTER SÜSSWASSER-AAL)	D,A	8.0

ABURI NIGIRI

Reishäppchen mit flambierten Toppings, jeweils 2 Stück

N10 SAKE YAKINIKU	D,A	6.0
Mit flambiertem Lachs und Yuzu-Kosho-Soße		
N11 TUNA YAKINIK	D,A	7.0
Mit flambiertem Thunfisch und Yuzu-Kosho-Soße		
N12 ABURI EBI	B,A	6.0
Mit flambiertem Garnelen, Spicy - Mayonnaise, Lauchzwiebeln und Tobiko		

SPECIAL NIGIRI (2 STK.)

N13 ROYAL NIGIRI	B,A,D	16
Mit flambiertem Lachs, Aal, eingelegtem Wasabi, Shiso, Zitronengras		
N14 SAKE IMPERIAL	D,A	11
Mit flambiertem Lachs, Imperial Kaviar, eingelegtem Wasabi		
N15 SCALLOPS & TRÜFFEL	A	9.9
Mit flambierten Jakobsmuscheln und Trüffel		

GUNKAN (2 STK.)

N16 LACHS TATAR	A,D	8.0
N17 THUNFISCH TATA	D,A	9.0
N18 LACHSKAVIAR	A	10





MAKI (6 STK.)

S1 SAKE MAKI (LACHS) ^{D,A}	7.0
S2 SAKE AVOKADO MAKI (LACHS, AVOCADO) ^{D,A}	7.0
S3 EDO AVOCADO (GROßGARNELEN) ^{D,A}	7.0
S4 TAKKA MAKI (THUNFISCH) ^{D,A}	8.0

MAKI VEGETARISCH (6 STK.)

S5 TAMAGO MAKI (GESÜßTES OMELETT)	6.0
S6 KAPPA MAKI (GURKE) ^A	5.0
S7 OSHINKO MAKI (MARINIERTER RETTICH) ^A	4.9
S8 KAMPYO MAKI (SÜß GEKOCHTER KÜRBIS) ^A	4.9
S9 AVOCADO MAKI (A)	6.0

TEMPURA SUSHI BIG ROLL (2 STK.)

S12 SAKE ^{D,A}	12
Lachs, Avocado, Spicy - Mayonnaise, Unagi-Soße, Tobiko	
S13 TUNA ^A	13
Thunfisch, Avocado, Wasabi-Mayonnaise	
S14 CHICKEN ^{A,B}	13
Hühnchen, Avocado, Spicy Mayonnaise, Unagi-Soße	

TEMPURA MAKI MINI ROLL (5 STK.)

S36 SAKE ^{A,D}	8.5
S37 GOLDEN AVOCADO-ROLLEN ^A	8.0

INSIDE OUT ROLLS (8 STK.)

- | | | |
|---|------------|-----------|
| S15 SAKE | A,D | 14 |
| Lachs, Avocado, Fischroggen, Topping | | |
| S16 EBI | A,B | 13 |
| Großgarnelen, Avocado, Fischroggen, Topping | | |
| S17 MAGURO | A,D | 15 |
| Thunfisch, Avocado, Fischroggen, Topping | | |
| S18 TOKYO EBI TEMPURA | A,B | 16 |
| Knusprige Black Tiger Garnelen, Gurke, Avocado, Fischroggen | | |
| S19 RED JEWEL | K,A | 15 |
| Krabben, Avocado und japanische Mayonnaise | | |

INSIDE OUT ROLLS



SPECIAL ROLLS

(8 STK.)

S20 QUEEN OF ROLL (EMPFEHLUNG DES HAUSES - MY LOVE) **K,D**
Gemüse Tempura, Lachs, Kresse, Sesam, Miso-Unagi-Soße
13

S21 SALMON KING ROLL **A,D**
Lachs, Avocado, pikantes Lachs-Tatar, Kresse Topping, Trüffelöl
15



S22 SPICY TUNA ROLL **A,D** **17**
Thunfisch-Tatar, Gurke, Lauchzwiebeln, scharfe Tempuraflocken und Unagi-Soße

S23 HARMONY ROLL **B,A,K** **16**
Mit flambiertem Lachs, Krabben, Gurke, japanischer Mayonnaise und Unagi-Soß

S24 ROYAL SHRIMP ROLL (5 PCS.) **A,B** **13**
Garnelen im Tempura-Teig, Gurke, Avocado, Tobiko, Mayonnaise und Unagi-Soß

S25 SPIDER ROLL (6 PCS.) **B,A,K** **19**
Softhellkrabben, Gurke, Avocado, Sesam, Zwiebeln und scharfer Mayonnaise

S26 CHICKEN ROLL (6 PCS.) **A,B,D** **16**
Knuspriges Hühnchen, Gurke, Avocado, Schnittlauch, Sesam und süßer Chili-Soße

S27 BEEF ROLL **A** **17**
Rinderfilet, Spargel im Tempura-Teig, Avocado, Gurke und Unagi-Soße, Toppings

S28 MRS LAN EXTREM ROLL **B,A,D** **21**
Garnelen im Tempura-Teig, Gurke, Avocado, Mayonnaise, zartes Rinderfilet, eingelegter Wasabi, Unagi-Soße, Toppings

S29 SCALLOP FLAMBÉED **A,D** **23**
Mit flambierter Jakobsmuschel, Gurke, Avocado, gebratenem Aal, japanischer Mayonnaise, Unagi-Soße, mit Crunch

VEGETARISCH (8 STK.)

- S30 LOVE VEGGIE** ^A **10**
Curke, Frischkäse, Avocado, Kambio, Spinat und Veggie-Soße
- S31 ZEN ROLL** ^A **9.0**
Gemüse im Tempura-Teig, Kresse-Topping, Sesam, Avocado und Miso-Soße
- S32 GREENFIELD ROLL** ^A **11**
Spargel im Tempura-Teig, Frischkäse, Avocado, Curke, Veggie-Soße

CHEF'S CHOICE

Nigiri, Maki, Extreme Roll (o. vegetarisch) a,d,b

- O1 FÜR EINE PERSON** **30**
- O2 FÜR ZWEI PERSONEN** **58**
- O3 FÜR DREI PERSONEN** **85**
- O4 FÜR VIER PERSONEN** **110**

BEST OFF FÜR 4 PERSONS (50 EURO PRO PERSON)

GANG 1

EDAMAME

Japanische Sojabohnen

CHICKEN GYOZA

Gebratene Hähnchen-Gemüse-Teigtaschen, Ponzu-Soße

WASABI JUMBO PRAWNS

Ausgebackene Riesengarnelen, Wasabi-Mayonnaise

GYU TATAKI

Kurz gegrillte Rinderfiletscheiben, kalte Wau-Soße, Ponzu, Ingwer

MANGO SALAT

Mango, Curke, rote Cashewnüsse, Salatdressing, Honig-Mayonnaise

KIMCHI

Eingelegter Chinakohl

TUNA ABURI MISO

Flambierter Thunfisch, Miso soße, Teriyaki und toppings

GANG 2

SUSHI / SASHIMI

GANG 3

Filetsteak 200g Rinderfilet, Teriyaki- Sesam-Soße,
japanische Pilze und Süßkartoffeln

Black Tiger Deluxe, Reis, Udon Nudeln, Romana Salat

GANG 4

Mango & Kokos-Creme mit Kokos-Tapioka-Soße
Kokos Creme Brûlée, saisonales Obst, Kokosflocken
Macha & Mochi (Matcha ice cream, Mochi und Toppings)

SUSHI DELUXE

S33 NIGIRI DELUXE (10 STK.) ^{A,D} **28**
Sake, Maguro, Hamachi, Hotategai, Ebi, Unagi, Tamago

S34 SAKE DELUXE ^{D,A} **27**
2 Stk. Sake Nigiri, 6 Stk. Sake Maki, 8 Stk. Sake Inside Out,
1 Stk. Salmon Cunkan

S35 MAGURO SAKE DELUXE ^{A,D} **30**
1 Stk. Sake Nigiri, 1 Stk. Maguro Nigiri, 6 Stk. Tekka Maki,
8 Stk. Maguro Inside Out, 1 Stk. Maguro Cunkan

S36 TEMPURA DELUXE ^{D,A,D} **24**
2 Stk. Sake Yakiniku, 6 Stk. Sake Tempura,
4 Stk Golden Avokado Tempura und 4 Stk Salmon tempura

SASHIMI

S36 SAKE ^{D,A} **10**
Lachs (4 Stk.)

S37 MAGURO ^{D,A} **12**
Thunfisch (4 Stk.)

S38 MORIAWASE CHEFS CHOICE ^{D,A} **25**
12 Stk. gemischtes Sashimi, Rettich



DESSERT

MANGO & KOKOS ^G 6.0

Mango-Creme, Kokos-Tapioka-Soße

KOKOS CREME ^G 7.0

Creme Brûlée, saisonales Obst, Kokosflocken, Eis

MATCHA & MOCHI ^{G,A} 7.0

Matcha ice cream, Mochi und Toppings

YUME CHOCOLATE ^G 8.0

Warm chocolate cake, Ice cream und topping



GETRÄNKE

HA NOI BLACK COFFE 4.0

HA NOI COFFE (MIT KONDENSMILCH) 4.5

HA NOI COFFE BAC XIU 4.9

ESPRESSO/ DOPPIO 2/3

CAPPUCCINO 3.5

LATTE MACCHIATO 3.9

CAFE CREME 3.0

TEE

KAMILLEN TEE 3.5

SCHWARZER TEE 3.5

JASMIN TEE 3.5

YUME ELIXIER Dates, Coji Beeren, Ingwer, Minze 4.5

PFEFFERMINZ TEE 3.5

SOFTDRINKS / SCHORLEN

SELTERS WASSER 0,25L (STILL, CLASSIC)	4.0	
SELTERS WASSER 0,75L (STILL, CLASSIC)	4.5	
	0.2L	0.4L
PEPSI COLA	3.5	4.5
PEPSI COLA ZERO	3.5	4.5
SEVEN UP	3.5	4.5
SCHWIP SCHWAP ORANGE	3.5	
APFELSCHORE		4.5
BITTER LEMON	3.5	

BIERE

RADEBERGER ALKOHOLFREI 0,33L (FLASCHE)	3.6
RADEBERGER PILS 0,33L / 0,5L (GEZAPFT)	3,6/4,5
RADLER 0,3L / 0,5L (FLASCHE)	3,6/4,5
ASAHI JAPAN 0,3L (FLASCHE)	4.5
WEISSBIER 0,5L	4.5
WEISSBIER ALKOHOLFREI 0,5L	4.5

ASIAN SPECIAL

OZEKI	
Hot sake (Karaffe) 125 ml	7.0
Cold sake (Karaffe) 125 ml	6.0

HOMEMADE

PALONLA 7	6.5
Alkoholfreier Tequila, Grapefruit, Agave	
LITCHI LEMONADE	6.5
Frische Limette, Sprite, Lychee	
PASSION LOVE	6.5
Grüner Tee, Maracuja, Honig	
YUZU COOLER	6.5
Yuzu, frische Orange, Soda, Limette	
RASPBERRY NIGHT	6.5
Frische Himbeeren, Jasmin Tee, Minze	
FRESH ME UP	6.9
Limette, Chia, Aloe Vera, Lychee	
KISS THE DRAGON	6.5
Frische Orange , Maracuja, Zitrone, Minze	



APERITIF

APEROL SPRITZ 7.0

Aperol, Prosecco, Soda, Orange

YUZU SAKE SPRITZ 7.5

Sake, Yuzu, Prosecco, Tonic, Limette

LILLET RASPBERRY 6.9

Lillet rosé, Himbeeren, Minze

GIN TONIC 7.5

Gin, Tonic Water, Zitrone

TOKYO MULE 8.5

Haku Wodka, Ingwer Bier, Limette, Curke



SHOTS 2CL.

WODKA **GIN** 4.0

- Absolut 2.5
- Haku 3.0
- Roku, Hendricks, Kro, Monkey

WHISKY 3.5

- Chivas 12 3.5
- Cenfiddich 18, Suntory Toki 4.0
- Macallan 12 6.0
- Hibiki 6.0

COCKTAIL

PIÑA COLADA 8.9

Weißer Rum, Ananassaft, Kokosmilch

POMELO SOUR 8.9

Gin, Amaretto, Grapefruit, Limette, Bitteraroma, veganes Eiweiß

MOJITO 7.9

Voka, Zucker Sirup, Limette , Sprudelwasser, Eiswürfel

GOODBYE SADNESS 8.5

Haku Wodka, Maracujalikör, Vanille, Champagner

LOVE AND MURDER 8.0

Tequila, Blutorange, Cointreau, Jalapeno

CHILD OF DARKNESS 9.9

Whiskey, Orange, Limette, Bitteraroma, veganes Eiweiß

YUME GRONI 8.0

Gin, Campari, Wermuth, Bitterorange

QUIET GRAY 8.5

Haku Wodka, Kaffelikör, Espresso, Vanillesirup, Salz



ALLERGENLISTE

A. Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse

B. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

C. Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse

D. Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (Außer Fischgelatine)

E. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

F. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse

G. Milch und Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)

H. Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse

L. Sellerie und daraus Gewonnene Erzeugnisse

M. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

N. Sesamsamen und daraus gewonnenen Erzeugnisse

O. Schwefeldioxid und Sulfite

P. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

**R. Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und
daraus gewonnene Erzeugnisse**

ZUSATZSTOFFE

1 Konservierungsstoff 2 Farbstoff 3 Antioxidationsmittel

4 Süßungsmittel Saccharin 5 Süßungsmittel Cyclamat

6 Süßungsmittel Aspartam 7 cininhaltig

8 koffeinhaltig 12 mit Geschmacksverstärker

13 geschwärzt 14 gewachst 15 gentechnisch verändert